

## PACKED SUBSTANCE OF CRAB AND ITS PRODUCTION

Patent Number: JP6261676  
Publication date: 1994-09-20  
Inventor(s): AOYANAGI YOSHIRO  
Applicant(s): SAKAEYA KK  
Requested Patent: ☐ JP6261676  
Application Number: JP19930080122 19930315  
Priority Number(s):  
IPC Classification: A23B4/005; B65B11/52  
EC Classification:  
Equivalents: JP2073023C, JP7089851B

### Abstract

**PURPOSE:** To pack crabs or crab legs in their shape under reduced pressure without causing pin holes.  
**CONSTITUTION:** Boiled crabs or crab legs in their shape and a seasoning liq. are sealed in evacuated bags and packed in the bags while deforming the bags approximately along the shape of the appearance of the crabs.

Data supplied from the esp@cenet database - I2

(19)日本国特許庁 (J P)

(12) 公 開 特 許 公 報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開平6-261676

(43)公開日 平成6年(1994)9月20日

(51)Int.Cl. <sup>5</sup>	識別記号	庁内整理番号	F I	技術表示箇所
A 2 3 B 4/005				
B 6 5 B 11/52		9339-3E		
		9282-4B	A 2 3 B 4/ 00	

審査請求 有 請求項の数2 F D (全 2 頁)

(21)出願番号	特願平5-80122	(71)出願人	592178495 榮屋株式会社 北海道札幌市北区篠路町太平163番1
(22)出願日	平成5年(1993)3月15日	(72)発明者	青 柳 ▲吉▼ 郎 北海道札幌市北区篠路町太平163番1 榮 屋株式会社内
		(74)代理人	弁理士 佐藤 英昭

(54)【発明の名称】 カニの包装体及びその製造方法

(57)【要約】

【目的】 姿状カニあるいはカニ足をピンホールを発生させることなく減圧包装すること。

【構成】 ボイルされた姿状カニあるいはカニ足と、調味液とを減圧された袋内に密封し、前記袋をカニの外観形状に大略沿わせてカニを包装した。

1

## 【特許請求の範囲】

【請求項1】 ボイルされた姿勢カニあるいはカニ足と、調味液とを減圧された透明な袋内に密封し、前記袋をカニの外観形状に大略沿わせてカニを包装したことを特徴とするカニの包装体。

【請求項2】 ボイルした姿勢カニあるいはカニ足を透明な袋内に調味液と共に充填した後、袋内を減圧して袋をカニの外観形状に大略沿わせて密封包装し、その後袋ごとレトルト処理したことを特徴とするカニの包装体の製造方法。

## 【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】 本発明は毛ガニ、たらばガニ、ずわいガニ等の大型のカニを姿勢のまま、あるいはカニ足を包装したカニの包装体及びその製造方法に関する。

【0002】

【従来の技術】 従来、前記した大型のカニはボイルした後姿勢のまま氷冷下で店頭に並べられて販売されるか、あるいは殻を除去した棒身やフレーク状の肉身を真空包装したり缶詰にして販売されている。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】 しかしながら近年、衛生上及び品質保存上の効果を高めるため大型のカニを真空包装することが需要者の間に高まりつつある。しかし大型のカニをビニール袋で単に真空包装しただけでは、カニの突起物によってビニール袋にピンホールが発生し、当初の真空状態を保持することができず、結局カニの真空包装体を商品化することが難しかった。

【0004】 本発明は前記した事情に鑑みてなされたものであり、その目的はピンホールを発生させることなく大型のカニを姿勢のままあるいはカニ足を減圧包装したカニの包装体及びその製造方法を提供することにある。

【0005】

【課題を解決するための手段】 前記した目的を達成するため本発明のカニの包装体は、ボイルされた姿勢カニ、あるいはカニ足と、調味液とを減圧された透明な袋内に密封し、前記袋をカニの外観形状に大略沿わせてカニを包装したことを特徴としている。

【0006】 また、本発明のカニの包装体の製造方法はボイルした姿勢カニあるいはカニ足を透明な袋内に調味液と共に充填した後、袋内を減圧して袋をカニの外観形状に大略沿わせて密封包装し、その後袋ごとレトルト処理したことを特徴としている。

【0007】

【作用】 本発明のカニの包装体は前記した構成になっているのでカニの足の間等の隙間が調味液で満たされて前記隙間に袋の一部が入り込むような過度の包装状態となることがないので、カニの突起物による袋のピンホール発生が防止される。

【0008】 また、カニの包装体はカニの外観形状に大

2

略沿わせて包装されているので、包装後カニが袋内を移動（例えばカニが調味液中を泳ぐ）することが無くなりカニの損傷が防止される。

【0009】 さらに、本発明のカニの包装体の製造方法は、レトルト処理による殺菌工程を経て最終製品を得るものであるから製造時の品質を長時間保持することができると共に調味液との混在によりカニの旨味の保持をも可能となっている。

【0010】

10 【実施例】 以下、本発明を実施例に基づいて具体的に説明する。まず、活ガニを形、大きさ等により選別し、十分な洗浄を経た後、4.8%塩水中で約30分間ボイルする。ボイルされたカニは直ちに褪色防止液に約10秒間浸漬した後冷却される。カニ足も同様に処理される。次いで、必要とあればカニの口先を切断する等形態を整えた上、透明なプラスチックシートからなる袋内にカニを調味液と共に充填する。このときの調味液は1.5%食塩水を基調とするものが好ましく、食塩の量が1.5%を越えるとカニの甘味を阻害し、かつ1.5%未満だとカニの甘味を引き出せないからである。また、調味液の充填量は、減圧包装時にカニの足同士の隙間に袋の一部が侵入しないように前記隙間を満たす量だけあれば充分であり、それ以上の量は包装後カニが袋内で移動しカニを損傷する虞れがあるので好ましくない。さらに、袋を構成するプラスチックシートはその厚みが75mmμ以上のものが好ましく、50～60mmμのものはピンホールを生じ易く好ましくない。

20 【0011】 次に、袋内を減圧して密封した後、袋ごとレトルト処理する。このときの減圧は袋とカニとが部分的に密着する程度まで行ない、レトルト処理は0.4気圧、110℃、40分間の条件下で行なった。これによって袋の一部がカニの足の隙間に侵入した過度の包装状態を防止して袋をカニの外観形状に大略沿わせたカニの包装体を得ることができた。

【0012】

【発明の効果】 以上述べたように本発明のカニの包装体及びその製造方法は、袋にピンホールの発生もなく衛生上及び品質保存上好ましく、かつ袋とカニとが部分的に密着して袋内のカニの移動を阻止してカニの損傷を防止したカニ姿包装体を提供することができた。また、このカニの包装体はカニを姿勢のまま透明な袋に包装したものであるから外部からカニを視認することができる新規な商品形態を提供することができた。

【0013】 さらに本発明の製造方法は、レトルト処理工程を含むものとなっており、得られた製品は日持ちが良く冷蔵しなくとも常温で販売できると共に、購入者も氷又はドライアイス等を使用しなくても手軽に持ち帰ることができる、というメリットがある。またさらに本発明の製造方法は、調味液との混在によりカニの旨味の保持を図っている。